

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 29.5*

INSALATA DEL GIORNO + ③ + PUNTO E BASTA!

① INSALATA

INSALATA DUE PUNTO UNO

🕒 | 19 | 23

Frischer grüner und weisser Spargelsalat mit Frühlings-Zwiebeln, hausgemachtem Pesto, gerösteten Pistazien serviert mit einer Mimosa-Eier-Bruschetta

② ANTIPASTI

INSALATA PANZANELLA 🕒 | 16

Frischer Sommersalat mit gerösteten Brotwürfeln, Datteltomaten, Gurken und kandierten roten Zwiebelringen

③ PASTA

TORTELLONE GIGANTE | 24

Tortellone gigante gefüllt mit Ricotta, Spinat und Eigelb serviert an einer Butter-Salbei Sauce

④ PIZZA

PIZZA COLONNATA 🕒 🍷 | 28

Spargelcreme und gerösteter Spargel, Büffelmozzarella, Colonnata-Schmalz, Datterino-Tomaten und Pistazien

⑤ PIATTI CLASSICO

ROASTBEEF 🕒 | 31

Roastbeef (CH) mit frisch hausgemachter Tartarsauce, dekoriert mit Riesenkäpern und roten Zwiebeln, serviert mit frischer Focaccia

⑥ PESCE

TRANCIO DI TONNO CON SESAMO

🕒 | 41

Paniertes Thunfischsteack (Westindischer Ozean) mit Sesam, Pfeffer und Zitrone, glasiert mit Honig auf einem Zitronenrisotto, verfeinert mit Tomatenculis und Edamame. Dekoriert mit Zitronenchips und Zitronenthymian

⑦ CARNE

PICCATA DI VITELLO CON PARMIGIANA DI MELANZANE 🕒 | 36

Kalbs Piccata mit einem hausgemachten Auberginenaufauf an Tomatensauce. Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, hausgemachter Basilikumpesto, garniert mit gedörrten Tomaten



VINO ROSSO

POGGIO D'ELSA MAREMMA DOC BRUNI

1DL 8.5 | 1.5L 120

2024 | Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Reifung teils in Edelstahl, teils in Barriques
für mindestens 6 Monate.



«Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe und duftet nach roten Früchten, kombiniert mit typischen Gewürznoten. Im Mund ist er fesselnd, voll und fest in seiner tanninhaltigen Komponenten.»

Passt zu: Pasta- und Grillgerichte



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genaue Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.